
كيفية شراء وذبح
الأضْحِيَة

كيفية شراء وذبح خراف الاضحية

سيظل الطلب على لحوم الأغنام مرتفعا لعدة أسباب : منها ارتباط استهلاكها بمناسبات اسلامية عديدة مثل : الأضحية ، والنذر ، والعقيقة .
كما يمثل الطلب عليها سلوكا اجتماعيا ؛ حيث يتم استهلاك لحم الحيوان كاملا فى المناسبات الإجتماعية ؛ كولائم للافراح وما شابه ذلك .
كما أن نسبة كبيرة من مستهلكي اللحوم تميل لاستخدام لحوم الضأن فى حياتها اليومية وهذه النشرة تعطى لمشترى خراف الذبح الأساس العلمى السليم لكيفية الشراء بما يحقق له الحصول على أكبر نسبة من اللحم من الحيوان المشترى .

قبل الإقدام على شراء الأضحية عليك أن تحدد الإجابة على الأسئلة الآتية :

- هل تريد شراء خروفا للذبح من الخراف البلدية أم من الخراف المستوردة أم الخليطة ؟.
- ما هو العمر المناسب للأضحية ؟ ، وما جنسه : كبش أم نعجة ؟.
- ما هى مظاهر تمتع الحيوان بصحة جيدة ، وبالتالى الحصول على لحم طيب صالح للإستهلاك الادمي .
- ما هو الوقت المناسب للشراء : هل هو قبل الذبح مباشرة أم من الأفضل إعطاء الحيوان فترة راحة بسيطة قبل الذبح ؟.

يجب التأكد من عمر الحيوان لأن الزيادة فى العمر تؤدى إلى فقد النعومة والطراوة فى اللحم خاصة فى الذكور .
- فالعمر الملائم لذبح ذكور الأغنام : من 1 - 2 سنة ، وأفضلها عند عمر من 8-12 شهرا .
- ويتم ذبح الإناث على عمر 7-8 سنوات عادة بعد انتهاء عمرها الإنتاجى أو النعاج التى سمنت أكثر من اللازم ...... ليست بالمفهوم الدارج .

كيفية معرفة عمر الذبيحة

- ويمكن تسنين الأغنام من خلال فحص القواطع من الأسنان ، ويتم بفتح الفم وملاحظة حالة القواطع وهى الأربعة أزواج الأمامية من الأسنان
فى الفك السفلى فيكون عمر الحيوان كالآتي :

- العمر أقل من 1 سنة : تكون القواطع متجانسة صغيرة الحجم ليس بينها فواصل ؛ لونها يميل للون الأبيض .

- العمر مابين 1 سنة - 1.5 سنة : يبدأ الحيوان فى تغيير الزوج الأول من القواطع – فيسقط الزوج اللبني الأوسط أولا ثم يبدأ فى التبديل ، ونمو القواطع الدائمة مكانها حتى تكتمل عند عمر 1.5 سنة حيث تتميز بالطول عن الثلاثة أزواج الاخرى .







- العمر مابين 1.5- 2.5سنة :
يحدث تبديل للزوج الثانى من القواطع اللبنية ، وينمو الزوج الدائم بدلا منها عند الوصول لعمر 2.5 سنة يصبح فى الفم 4 أسنان طويلة فى المنتصف يحيط بها سنتان صغيرتان من كل جانب .

- العمر مابين 2.5 - 3.5 سنة :
يحدث تبديل فى الزوج الثالث من القواطع مثل ماحدث سابقا حيث يصبح الفك السفلى به 6 أسنان طويلة فى المنتصف يحيط به سنة طويلة من كل جانب .





- العمر مابين 3.5 سنة - 4 سنوات :

يكون بالفك السفلى 8 أسنان كبيرة وكلما تقدم فى العمر تآكلت الأسنان ، وكبر الفاصل بينها ، وتغير لونها إلى الأصفر ، ثم تبدأ فى التساقط حتى تتساقط كلها تقريبا على عمر 8 سنوات .

عمر الاضحية :
ويفضل عمر الأضحية فى الأغنام أن تكون قد مر عليها عام كامل أو بدلت الزوج الأول من القواطع المسمى الثنايا .

كيفية الشراء

اولا / الإختيار :

عند شرائك لأحد الخراف فكثيرا ما تجد البائع يقوم برفع الحيوان بيديه من قوائمه الأمامية ، ويجعله مرتكزا على القوائم الخلفية ؛ مما يعطى انطباعا شكليا خادع للمشترى .

وقد يلجا بعض التجار إلى وضع كمية من ملح الطعام فى علائق تلك الخراف فتشرب كميات كبيرة من الماء مما يزيد من وزنها .

والبعض يغذى الخراف على لوز القطن الأخضر وهى أيضا تؤدى إلى زيادة وهمية فى الوزن .

ويمكنك التحقق من ذلك بالضغط على جانبى الحيوان فتجده يخرج روثا لينا فى شكل إسهال مع غازات .

ولكن قم بنفسك بفحص الحيوان ، واطلب من البائع ترك الحيوان على الأرض ، وعدم رفعه على قوائمه ، وقم بالفحص بنفسك ، ويتمثل الفحص بالآتي :

1- الفحص بالنظر :
حيث يتم التأكد من أن الحيوان مسمّن بصورة جيدة ، ومتميز وسط باقى الحيوانات .



2- الفحص باليد :
كثيرا ما ينخدع مشترى الأغنام من وجود الصوف الكثير الممشط ، لذا يلزم فحص الأغنام المشتراه باليد على النحو التالي :
- فحص الرقبة : والتأكد من خلوها من الدمامل ، والخراريج ، مع امتلائها باللحم .
- فحص الظهر والكفل : حيث يجب أن يكون الظهر مستويا وعريضا وممتلئا باللحم .

3- فحص مقدم الصدر .

بعد إختيارك للسلالة المناسبة ، وتحديدك لها ، والعمر المناسب والمطلوب للأضحية ؛ كيف تستدل على أن الحيوان يتمتع بحالة صحية جيدة ؟ ، لمعرفة ذلك يجب التأكد من وضوح العلامات الآتية :

• الحيوية والحركة النشيطة : حيث إن الكسل والخمول يدل على وجود متاعب صحية ، مع بقاء رأس الحيوان فى مستوى جسم الحيوان غير مدلاه ناحية الأرض أو مرتفعة عن الجسم ، وكذلك سلامة القوائم الأمامية والخلفية .

• إقبال الحيوان على تناول الأعلاف الخضراء أو المركزة لأن الحيوان المريض يمتنع عن تناول الأعلاف أو يقبل عليها بصعوبة .

• عدم وجود إسهال : ويعرف ذلك بالنظر أسفل الإلية أو الذيل فإذا وجد روث ملتصق بمؤخرة الحيوان وفى حالة لينة دل ذلك على وجود إسهال .

• عدم وجود إفرازات أو ارتشاحات أو التهابات فى الأنف أو الفم أو اللسان .

• تنفس الحيوان بشكل طبيعي ، ولا يوجد كحة أو نهجان .

• الصوف ناعم ولا يتقصف بمجرد شده باليد وليس له لون شاحب .

• العينان لامعتان ولا يوجد اصفرار بهما أو فى لحمية العين .

• عدم وجود خراريج أو دمامل فى جسم الحيوان ، وتحت الفك السفلى ، وفى منطقة الرقبة .

ثانيا / النقل

بعد شراء الحيوان يتم نقله الى مكان الذبح ، وفى حالة توافر مكان للإيواء يفضل إعطاء الحيوان راحة لا تقل عن يوم ، حيث إن إجهاد عملية النقل ثم الذبح مباشرة يؤثر على جودة اللحوم ، وحدوث بعض التفاعلات الكيماوية فى جسم الحيوان .

وعملية النقل يفضل أن تكون فى سيارة نقل ، والحيوان واقف فى مساحة صغيرة لتلافى الإهتزازات نتيجة حركة السيارة ، واستخدام الفرامل .

وفى حالة نقل الحيوان فى السيارات الخاصة فيمكن ربط الحيوان من ثلاثة أرجل وترك الرجل الشمال الأمامية بدون ربط على أن يرقد الحيوان على جانبه الأيمن ، والرأس للأعلى ، ويضع اسفلها قشا أو فرشة ناعمة لتلافى ارتطام الرأس بأرضية السيارة .

كما يمكن الاكتفاء بربط الرجل اليمنى الأمامية مع اليسرى إذا كان الحيوان هادىء ، وغير متوتر أثناء النقل .

وبعد وصول الحيوان إلى مكان الذبح يتم فك الرباط ، ويترك الحيوان ليرتاح ، وفى حالة عدم توافر مكان للأيواء ، والاضطرار للذبح مباشرة يُترك الحيوان لمدة ساعتين على أن يقدّم له الماء فقط ، ولا ينصح بتقديم أى أعلاف للحيوان .

ويلاحظ أنه قد يحدث نقص فى وزن الحيوان قد تصل إلى 2 كيلو جرام نتيجة النقل لمسافات كبيرة

وإذا توفر مكان للأيواء فيجب ترك الحيوان لمدة 12-18 ساعة على الأقل على أن يقدم للحيوان ماء فقط .

قد تحدث بعض المشاكل التى يتعرض لها الحيوان فى الفترة ما قبل الذبح :

من هذه المشاكل :

- **امتناع الحيوان عن الأكل والشرب .**

- **قد يكون هذا نتيجة سيكلوجية بسبب نقل الحيوان من مكانه الطبيعى إلى المكان الجديد ، وبعد فترة يعود الحيوان ليقبل على العلف والماء بعد اعتياده على المكان .**
وفى حالة امتناع الحيوان عن الأكل والشرب ، ومال إلى الرقاد ؛ فقد يدل ذلك إلى وجود أسباب مرضية مثل اللكمة أو النفاخ.

- **النفاخ : ويحدث نتيجة تناول الحيوان حبوبا بكثرة أو نتيجة النقل مربوطا من جميع أرجله ، ويمكن علاج هذه الحالة : بترويض الحيوان ، أو إجباره على المشي ، أو تجريعه 200 جم زيت بذرة كتان ، أو أقراص فحم لامتصاص الغازات ، مع منع تقديم الحبوب والأعلاف المركزة ، وتقديم الدريس أو الاتبان فقط .**

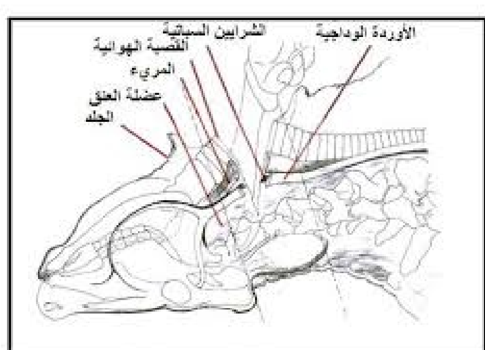
- **الإسهال : وهو نزول الروث على فترات متقاربة لينا ، ويعالج بإعطاء المضادات الحيوية .**

- **اللكمة : وتحدث نتيجة تناول الحيوان لكميات كبيرة من الحبوب مما يسبب فقد الشهية والخمول ؛ وذلك بسبب التخمر السريع لكميات الحبوب والأعلاف التى تناولها الحيوان .**
ويتم علاجها بتجريع الحيوان 20جرام بيكربونات صوديوم مذابة فى نصف لتر من الماء أو تجريعة زجاجة مياه غازية ، وتقديم الدريس والحقن بالمضات الحيوية .

طريقة الذبح

تفقد الأغنام حوالى0 6% من كمية الدم الموجود بأجسامها نتيجة لنزف 4% في المائة من أوزانها أثناء عملية الذبح والنزف .
وتفقد حوالى 22% فى المائة من أوزانها نتيجة السلخ والتجويف .
وتصل نسبة التصافي فى الأغنام إلى :
- ذبائح الحملان الممتازة المسمنة جيدا 55% - 60 % .
- ذبائح الحملان ذات التسمين العادى 45% - 52 % .
- ذبائح الحملان الضعيفة أو أغنام الصوف40% - 45 % .
يتم ذبح الحيوان وهو فى كامل وعيه ، والبعد عن الطرق الشائعة لإفقاد الحيوان الوعي قبل الذبح حيث تعتمد معظم الطرق على إفقاد الحيوان الوعي قبل الذبح بدون استخدام عقاقير أو كيماويات مهدئة لما لها من أثر سيىء على صفات الذبيحة وهو قانون مطبق فى معظم الدول .

وفى طريقة الذبح الاسلامى يوجد ثلاثة مصطلحات لتهيئة ذبائح الأغنام للإستهلاك الآدمي وهى :
- الذبح : وهى عملية جرح قطعي بعرض الرقبة ويتم استخدامه فى الحيوانات والطيور القصيرة الرقبة
- النحر : وهو عبارة عن جرح وخزي بغرز السكين فى اللبة أسفل العنق ، كما يحدث فى الحيوانات الطويلة الرقبة مثل الجمل .
- العقر : ويتم اضطراريا فى الحيوانات التى شردت ويخشى عليها من الضياع أو تعرضها للحيوانات المفترسة .
كيف يتم الذبح الاسلامى :
يتم الذبح ويصبح مكتملا بقطع :
- الودجين .
- والقصبة الهوائية .
- والمرىء



واختلفت الأراء حول مكان القطع : هل ما بين مبدأ الحلق إلى مبدأ الصدر ، بحيث يقطع الودجان والقصبة الهوائية والمرىء ، وإذا تم قطع ثلاثة منهم فقط ؛ صح الذبح فى المذهب الحنفي ، وذهب الحنفية إلى أن الذبح الصحيح يتم بقطع القصبة الهوائية ، والوريدين الوداجين وإن لم يقطع أحدهما لم تحل الذبيحة.
وذهب الشافعية إلى أن الذبح الصحيح يتحقق بالقطع الكامل للقصبة الهوائية والمرىء .

فى حين ذهب الحنابلة إلى أن الذبح يتحقق شرعا بقطع القصبة الهوائية والمرىء .
ولا يجوز ذبح الحيوان من القفا وإذا حدث من غير قصد حلت الذبيحة وجاز أكلها عند الشافعية والحنابلة .
وإذا ذبح الحيوان من القفا متعمدا جاز أكلها ، وذهب المالكية الى عدم جواز أكلها ؛ ولو استوفت قطع القصبة الهوائية والمرىء والودجين .

شروط القائم بالذبح

- يشترط أن يكون القائم بعملية الذبح (مسلما) ناضجا جسمانيا وعقليا .
- أن يذكر البسملة أثناء عملية الذبح ..... بسم الله الله اكبر (عند الذبح) .
- أن يستخدم سكينا حادة أثناء الذبح .
- يفضل تصويم الحيوان قبل الذبح بحوالى (12-18 ساعة) لتقليل محتوى الكرش من الغذاء ، كما يقلل من هجرة الجراثيم من الأمعاء إلى الدورة الدموية والأنسجة ، ويمكن تقديم الماء فقط .
- ويفضل أن يكون الحيوان فى حالة راحة يتجنب إثارته قبل الذبح أوذبحه مباشرة بعد نقله من مكان إلى مكان لأن هذا يوثر على جودة اللحم بعد الذبح .
يتعرض الحيوان قبل الذبح إلى عدة عوامل تؤدي إلى تعرضه للإجهاد :
- منها ارتفاع درجة الحرارة أو انخفاضها .
- عملية نقل الحيوانات لمسافات طويلة قبل الذبح وعدم السماح لها بأخذ راحة .
جميع هذه العوامل سوف تؤدي إلى استنزاف الطاقة الموجودة في جسم الحيوان في صورة جليكوجين قبل الذبح ، وهذا يؤدي إلى بعض التغيرات الكيميائية والغذائية للحوم قبل الذبح .
وعند الذبح يجب التأكد من قطع جميع الأوردة والشرايين والمرىء والقصبة الهوائية مع عدم فصل الرأس عن الجسم إلا بعد سكون حركة الحيوان تماما للتأكد من إكتمال الإدماء ، لأن الإدماء الغير كامل يؤثر على جودة اللحوم ، فمن المعروف أن دم الحيوان يعتبر وسطا مناسبا لنمو وتكاثر عددا من الميكروبات ؛ وتحديدا عندما تتوقف حياته .
لذا كان من أهم الظواهر التي يأخدها القائم بعملية الذبح في عين الإعتبار عند الكشف على الحيوان المذبوح : كمية الدم التي تخرج عند ذبحه ، فالوضع الطبيعي هو أن ينزف أكبر كمية ممكنة من دم الذبيحة وفي أقل وقت ممكن .
والإدماء غير الجيد يعرض الذبيحة للتلف بسرعة أو ينقص من القيمة النوعية للذبيحة .

ومعدل الوقت اللازم للإدماء :
- في الأبقار حوالي 5 دقائق .
- بينما في الأغنام حوالي 3 دقائق .
ويحدث الإدماء الجيد أكثر عند عدم فصل رأس الحيوان عن جسمه .
ويفضل فصلها بعد السلخ حتى لا يقطع الحبل الشوكي بعد الذبح مباشرة ، وذلك لعدم إتلاف النخاع المستطيل ؛ نظرا لاستمرار عمل القلب والرئتين .
وأهم شرط يجب توفره لاكتمال عملية النزف :
هو أن يتمتع الحيوان بصحة جيدة ؛ حيث أن عملية النزف ترتبط بعمل القلب والرئتين والعضلات ، ولذا فان النزف لا يكتمل في الحيوانات المصابة بالحمى أو أمراض القلب والرئتين أو سوء الهضم .
وتتميز حالات الإدماء غير المكتمل بعلاقات منها :
- بروز الأوعية الدموية تحت الجلد لاحتقانها بالدم .
- وتكون الأحشاء الداخلية (الأمعاء ، الكرش ، الكلى ، الكبد ، الرئتان ، القلب) محتقنة ، ومترهلة وملمسها طري .
وامتلاء الأوردة بين الضلوع بالدم ، وتكون العقد الليمفاوية مملوءة بالدم ، وعادة ما يكون متجلطا ويكون لون الذبيحة غامقا ، وعند عمل قطع في منطقة الإبط يشاهد امتلاء الأوردة بالدم .

ويراعى أن يذبح الحيوان:
- رأسه متجه نحو القبلة.
- وفى كامل وعيه.
- راقدا على جانبه الأيسر.
قال في الروض المربع) :السنة توجيهه إلى القبلة، على شقه الأيسر.(
قال ابن قاسم) :ليتمكن من الذبح بيمناه، ويمسك رأسه بيسراه.(
ويجوز يمنة ويسرى.

فائدة :قال الشيخ ابن عثيمين رحمه الله :
)ويكون الإضجاع على الجنب الأيسر، لأنه اسهل للذبح ، فإن كان الذابح أعسر وهو الأشدف الذي يعمل بيده اليسرى عمل اليد اليمنى ، وكان اليسر له أن يضجعها على الجنب الأيمن ، فلا بأس أن يضجعها عليه ؛ لأن المهم راحة الذبيحة(أ.هـ .

يتم سلخ الذبيحة كالآتى :

1- يتم وضع الحيوان على إحدى جانبيه ، مع شد القوائم الأمامية للخارج .

2- وقد يجري نفخ للحيوان (أى إدخال هواء بين الجلد وسطح الذبيحة) إلا أنه يفضل عدم إجراءها باستخدام الفم ؛ حيث تعرض الذبيحة للتلوث بالبكتريا ، ويستعاض عنها باستخدام مولدات هواء كهربائية أو منفاخ الدراجة اليدوى .

3- يتم عمل شق طولي فى الجلد البطني لكل ساق ؛ بداية من أعلى الظلف حتى يتقابلان فى مقدم الصدر

4- يتم سلخ جلد القوائم الأمامية ثم فصل الأقدام الأمامية عند مفصل الركبة .

5- يشق جلد الرقبة بداية من التقاء الشقين السابقين بالصدر حتى الفك السفلي ، وذلك بشق واحد طولي ثم اسلخ الجلد من حول الرقبة دون جلد الناحية الظهرية .

6- تسلخ جلد القوائم الخلفية بعمل شق من الركبة حتى الأظلاف من الناحية البطنية ، وفصل الأقدام الخلفية عند مفصل الركبة ، مع الحفاظ على أوتار الساق سليمة لاستخدامها فى تعليق الذبيحة .

7- يتم تعليق الذبيحة من القوائم الخلفية بعد إمرار خطاف على شكل حرف من (S) خلال أوتار الساق الخلفية .

8- يشق جلد الفروة من ناحية البطن وبشكل طولي بطول الجسم ، مع مراعاة عدم خدش العضلات البطنية .

9- يستخدم سكين السلخ فى تخليص جلد الفروة من النسيج المغلف للجسم ، مرورا بالأكتاف ، ثم منطقة الظهر ، ثم منطقة الحوض والألية .

10- يتم فصل الرأس قبل الفقرات العنقية الأولى عند مفصل يسمى مفصل أطلس .

11- يتم تفريغ الأحشاء وذلك بعمل شق طولى من أسفل البطن ناحية عظمتي الحوض حتى عظمتي القص والقفص الصدرى ، مع مراعاة عدم قطع الأحشاء لمنع تلوث الذبيحة .

12- يستخرج الكرش مع تخليصه من الدهون المحيطة به .

13- يتم عمل فتحة حول المستقيم من الخارج وتخليصه وربطه أو عقده .

14- يستخرج الجهاز الهضمي كله بعد قطع وسحب المريء ، مع تخليص الكبد من الحويصلة المرارية بحرص .

15- يتم فتح القفص الصدري بواسطة منشار أو ساطور ، واستخراج القلب والرئتين .

16- يتم غسل الذبيحة جيدا بالماء .